exido

243-051 / 243-052

DK Vaffeljern 2
SE Våffeljärn 5
NO Vaffeljern 8
FI Vohvelirauta 11
UK Wafflemaker 14
DE Waffeleisen 16
PL Gofrownica 19

www.adexi.eu

DK

For at De kan få mest glæde af Deres Vaffeljern, beder vi Dem venligst gennemlæse denne brugsanvisning, før de tager Vaffeljernet i brug. Vi anbefaler Dem yderligere at gemme brugsanvisningen, hvis De på et senere tidspunkt skulle få brug for at opfriske Vaffeljernets funktioner.

Almindelige sikkerhedsforanstaltninger.

1. Anvend kun vaffeljernet til det, det er beregnet til.
2. Vaffeljernet må kun tilsluttes 230 V
3. Berør aldrig metaldelene på vaffeljernet, mens det er i brug. Metaldelene bliver meget varme ved brug.
4. Selve vaffeljernet må ikke nedsænkes i nogen former for væske.
5. Efter endt brug skal stikket tages ud af stikkontakten.
6. Før rengøring skal stikket tages ud af stikkontakten og vaffeljernet skal være helt nedkølet.
7. Anvend ALDRIG metalredskaber på de specialbehandlede varmeplader.
8. Undlad at trække i ledningen, når De tager stikket ud af stikkontakten.
9. Lad ikke ledningen hænge ud over en bordkant eller lignende og sørg for at ledning ikke kommer i klemme i skuffe eller lign.
10. Anbring aldrig vaffeljernet på eller nær komfur eller i ovnen.
11. Anvend kun vaffeljernet indendørs.
12. Når vaffeljernet er i brug, bør det holdes under konstant opsyn.
13. Små børn bør holdes under opsyn, såfremt de befinder sig i nærheden af vaffeljernet, mens det er i brug.
14. Vaffeljernet bør opbevares utilgængeligt for børn.
15. Såfremt apparatet eller ledningen skulle blive beskadiget, undlad da at benytte apparatet. Indlever det til en fagmand for reparation.

Før anvendelse

Før De begynder at bage vafler første gang bør varmepladerne aftørres med en let fugtig klud. Smør derefter varmepladerne med en smule smør, margarine eller madolie.

Almindeligt brug

1. Anbring Vaffeljernet på et hårdt, vandret underlag.
2. Tilslut vaffeljernet 220-240V og tænd for stikkontakten. Lampen vil lyse. Der vil første gang forekomme lidt røg, dette er helt normalt.
3. Luk låget på vaffeljernet og vent til lampen slukker. Nu er vaffeljernet klar til brug.
4. Åbn Vaffeljernet, hæld dejmassen i midten på den nederste plade, når låget lukkes vil dejen blive fordelt på hele pladen.
5. Luk vaffeljernet igen. Mens bagningen foregår vil lampen tænde og slukke flere gange. Dette indikerer at termostaten sørger for at pladerne hele tiden har den rigtige temperatur.
6. Låget vil løfte sig lidt under bagning da dejen hæver lidt under tilberedningen. Åbn ikke vaffeljernet det første minut under bagningen, det vil forlænge tilberedningstiden.
7. Åbn forsigtig vaffeljernet. Løsn forsigtig vaflen med en varmebestandig plastpalet eller træpalet. Brug ALDRIG metal redskaber såsom kniv, gaffel, ske eller metalpalet til at løsne vaflen med, da dette kan skade belægningen på varmepladerne. Hvis der har været anvendt metalredskaber på vaffeljernet, bortfalder garantien.
8. Når De er færdig med at bage, lader De vaffeljernet stå åbent og tager stikket ud af stikkontakten. Lad vaffeljernet køle helt af, før De børster krummerne fra pladerne og rengør den med en tør klud. Brug aldrig vand med rengøringsmidler eller lignende.

OPSKRIFTER PÅ VAFLER:

Vanillevafler

150 g smør el margarine
200 g sukker
4 æg
Vanillesukker
1/2 tsk salt
250 g hvedemel
1 tsk bagepulver
1-2 spsk mælk ell. piskefløde

Bland smør, sukker, æg, vanillesukker, salt, mel og bagepulver sammen. Rør godt, tilsæt fløden eller mælken til sidst sukker efter behag drysses over som pynt.

Ostevafler

200 g smør eller margarine
4 æg
1/2 tsk salt
200 g mel
1/2 tsk bagepulver
1/2 dl lunkent vand
2 spsk reven ost
Paprika

Rør smør, æg og salt godt sammen. Kom skiftevis bagepulver, mel og lunkent vand i. Tilsæt til sidst reven ost og smag til med paprika.

Kiksvafler:

5 æggeblommer
5 spsk varmt vand
1oo g sukker
reven citron
150 g mel
1/2 tsk bagepulver
1 spsk rom
5 stiftpiskede æggehvider
Pynt: melis
Pisk æggeblommer, vand sukker og citronskal til skum. Tilsæt bagepulver, mel og rom og til sidst de stiftpiskede æggehvider. Bag vaflerne med det samme.

Æblevafler

150 g smør eller margarine
200 g sukker
4 æg
1/2 tsk salt
250 g mel
1 tsk bagepulver
1 tsk kanel
1 knivspids nellike
2 revne æbler
Pynt: melis

Alle ingredienser blandes grundigt.

Kagevafler

200 g smør eller margarine
165 g sukker
4 æg
350 g mel
Vanillesukker
3 spsk bagepulver
Ca. 1 dl. Vand

Pisk sukker og æg, tilsæt de øvrige ingredienser. Dejen skal være tyk.

Rengøring

- Tag stikket ud af stikkontakten og lad vaffeljernet køle af.
- Brug et stykke køkkenrulle eller en let fugtig klud til at aftørre varmepladerne med.
- Brug evt.en let fugtig blød svamp til rengøring.
- Hvis der skulle sidde en smule dejrester tilbage på varmepladerne kan dette løsnes ved at komme en anelse madolie på. Lad olien sidde i 5 minutter, og aftør varmepladerne med et stykke køkkenrulle. Vaffeljernet skal vær fuldstændigt afkølet, før denne procedure foretages.
- Brug INGEN former for stærke opløsende eller slibende rengøringsmidler. Brug IKKE metalredskaber eller stålbørster ved rengøring. Apparatet eller ledning må IKKE nedsænkes i nogen former for væske.

OPLYSNINGER OM BORTSKAFFELSE OG GENBRUG AF DETTE PRODUKT

Bemærk, at dette Adexi-produkt er forsynet med dette symbol:

Det betyder, at produktet ikke må kasseres sammen med almindeligt husholdningsaffald, da elektrisk og elektronisk affald skal bortskaffes særskilt.

I henhold til WEEE-direktivet skal hver medlemsstat sikre korrekt indsamling, genvinding, håndtering og genbrug af elektrisk og elektronisk affald. Private husholdninger i EU kan gratis aflevere brugt udstyr på særlige genbrugsstationer. I visse medlemsstater kan du i visse tilfælde returnere det brugte udstyr til den forhandler, du købte det af på betingelse af, at du køber nyt udstyr. Kontakt forhandleren, distributøren eller de kommunale myndigheder for at få yderligere oplysninger om, hvordan du skal håndtere elektrisk og elektronisk affald.

GARANTIEN GÆLDER IKKE

- hvis ovennævnte ikke iagttages.
- hvis der har været foretaget uautoriseret indgreb i apparatet.
- hvis apparatet har været misligholdt, været udsat for vold eller lidt anden form for overlast.
- for fejl som måtte opstå grundet fejl på ledningsnettet.

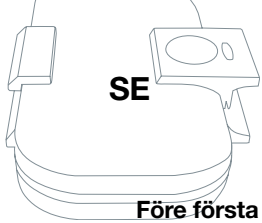
Grundet konstant udvikling af vore produkter på funktions- og designsiden forbeholder vi os ret til ændringer af produktet uden forudgående varsel.

IMPORTØR:

Adexi Group

www.adexi.dk

Der tages forbehold for trykfejl i brugsanvisningen



SE

För att du ska få största möjliga glädje av ditt våffeljärn, ber vi dig läsa igenom denna bruksanvisning, innan du använder våffeljärnet första gången. Vi rekommenderar att du spar bruksanvisningen, om du vid ett senare tillfälle skulle vilja informera dig om våffeljärnets funktioner.

Allmänna säkerhetsinstruktioner

1. Använd våffeljärnet endast till det som det är avsett for.
2. Våffeljärnet får endast anslutas till 230 V
3. Tag aldrig i metalldelarna på våffeljärnet medan det används, eftersom metalldelarna blir mycket warma.
4. Själva våffeljärnet får aldrig sänkas ner i någon form av vätska.
5. Dra ur sladden när du använt våffeljärnet färdigt.
6. Dra ut sladden och låt våffeljärnet bli helt kallt innan du rengör det.
7. Använd ALDRIG metallredskap på de specialbehandlade laggarna.
8. Undvik att dra i sladden när du tar ut den ur kontakten.
9. Låt inte sladden hänga ut över en bordskant eller liknande och se till att sladden inte kommer i kläm i en låda eller liknande.
10. Placera aldrig våffeljärnet på, eller i närheten av en spis eller i ugnen.
11. Våffeljärnet används endast inomhus.
12. Håll våffeljärnet under uppsyn vid användande.
13. Små barn, som befinner sig i närheten av våffeljärnet när det används, ska hållas under uppsyn.
14. Våffeljärnet bör förvaras oåtkomligt för barn.
15. Använd inte våffeljärnet om det eller sladden skadats. Indlever det til en fagmand for reparation. Reparation ska utföras av auktoriserad personal. Lyft alltid våffeljärnet i handtaget.

Före första användandet

Innan du gräddar våfflor första gången, bör laggarna torkas av med en lätt fuktad trasa. Smörj därefter laggarna med en aning smör, margarin eller matolja.

Allmänt bruk

1. Ställ våffeljärnet på ett hårt, vågrätt underlag.
2. Anslut våffeljärnet till ett uttag på 220-240 V. Lampan tänds.Under första uppvärmingen kan en del rök uppstå, vilket är helt normalt.
3. Stäng locket och vänta tills lampan slocknar. Nu har våffeljärnet uppnått rätt temperatur.
4. Öppna våffeljärnet och häll smeten i mitten på den nedre laggen. När locket stängs, fördelas smeten över hela plåten.
5. Stäng locket. Lampan tänds och släcks under användning, vilket visar att termostaten ser till att plattorna har rätt temperatur.
6. Locket lyfts en aning under gräddningen eftersom smeten jäser något under tillagningen. Öppna inte våffeljärnet den första minuten av gräddningen.
7 Öppna våffeljärnet försiktigt. Lossa våfflan försiktigt med en plast- eller träspade som tål värme. Använd ALDRIG metallredskap som kniv, gaffel, sked eller metallspade för att lossa våfflan. Det kan skada beläggningen på laggarna. Om metallredskap har använts, bortfaller garantin på våffeljärnet.
8. Låt våffeljärnet stå öppet när du är färdig och dra ur sladden. Låt våffeljärnet svalna helt innan du borstar bort ev. smulor från laggarna. Rengör det med en torr trasa. Använd aldrig vatten med rengöringsmedel eller liknande.

RECEPT PÅ VÅFFLOR:

Vaniljvåfflor

150 g smör eller margarin
200 g socker
4 ägg
vaniljsocker
1/2 tsk salt
250 g vetemjöl
1 tsk bakpulver
1-2 msk mjölk eller vispgrädde

Blanda smör, socker, ägg, vaniljsocker, salt, mjöl och bakpulver. Rör smeten slät och jämn. Tillsätt grädde eller mjölk sist. Pudra eventuellt över med socker.

Ostvåfflor

200 g smör eller margarin
4 ägg
1/2 tsk salt
200 g mjöl
1/2 tsk bakpulver
1/2 dl ljummet vatten
2 msk riven ost
paprika

Rör smör, ägg och salt. Tillsätt bakpulver, mjöl och ljummet vatten. Riven ost blandas i sist och smeten smakas av med paprika.

Frasvåfflor:

5 äggulor
5 msk varmt vatten
100 g socker
riven citron
150 g mjöl
1/2 tsk bakpulver
1 msk rom
5 hårt vispade äggvitor
Dekoration: florsocker

Vispa äggulor, vatten, socker och citronskal till skum. Tillsätt bakpulver, mjöl, rom och vänd ner äggvitorna. Grädda våfflorna omedelbart.

Äppelvåfflor

150 g smör eller margarin
200 g socker
4 ägg
1/2 tsk salt
250 g mjöl
1 tsk bakpulver
1 tsk kanel
1 knivsudd nejlika
2 rivna äpplen
Dekoration: florsocker

Rör ihop alla ingredienser ordentligt.

Kakvåfflor

200 g smör eller margarin
165 g socker
4 ägg
350 g mjöl
vaniljsocker
3 msk bakpulver
ca 1 dl vatten

Vispa ihop socker och ägg. Rör ner de övriga ingredienserna. Smeten ska vara tjock.

Rengöring

- Dra ur sladden och låt våffeljärnet svalna.
- Använd hushållspapper eller fuktad trasa för avtorkning av laggarna.
- Använd ev. en lätt fuktad mjuk svamp till rengöring.
- Om det finns smetrester kvar på laggarna, kan detta avlägsnas med hjälp av litet matolja. Låt oljan sitta kvar i 5 minuter och torka därefter av laggarna med hushållspapper. Våffeljärnet ska vara helt kallt innan detta görs.
- Använd INGA slags starka, upplösande eller slipande rengöringsmedel. Använd INTE metallredskap eller stålborstar vid rengöring. Våffeljärnet eller sladden får INTE sänkas ner i någon form av vätska.

INFORMATION OM KASSERING OCH ÅTERVINNING AV DENNA APPARAT

Lägg märke till att denna Adexi-produkt är märkt med följande symbol:
Det innebär att denna produkt inte får kasseras ihop med vanligt hushållsavfall eftersom avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter måste kasseras separat. Direktivet om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter kräver att varje medlemsstat vidtar åtgärder för korrekt insamling, återvinning, hantering och materialåtervinning av sådant avfall. Privata hushåll inom EU kan utan kostnad återlämna sin använda utrustning till angivna insamlingsplatser. I en del medlemsländer kan man i vissa fall returnera den använda utrustningen till återförsäljaren när man köper ny utrustning. Kontakta din återförsäljare, distributör eller lokala myndighet för ytterligare information om hantering av avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter.

GARANTIN GÄLLER INTE

- om ovanstående inte följs.
- om det företagits oauktoriserade ingrepp i apparaten.
- om apparaten misskötts, varit utsatt för våld eller tagit annan form av skada.
- För fel som uppstått på grund av fel på elnätet.

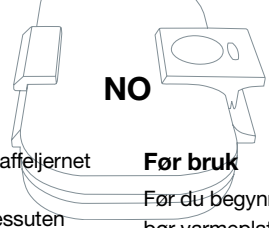
På grund av konstant utveckling av våra produkter vad gäller funktion och design, förbehåller vi oss rätten att ändra produkten utan föregående avisering.

IMPORTÖR:

Adexi Group

www.adexi.se

Förbehåll för tryckfel i bruksanvisningen.



NO

For at du kan få mest mulig glede av vaffeljernet ditt, vil vi be deg lese gjennom denne bruksanvisningen før det tas i bruk. Dessuten anbefaler vi at du tar vare på bruksanvisningen, i tilfelle du på et senere tidspunkt skulle få bruk for å gjenoppfriske vaffeljernets funksjoner.

Alminnelige sikkerhetsregler.

1. Bruk vaffeljernet kun til det den er beregnet til.
2. Vaffeljernet må kun tilkobles 230 V.
3. Rør aldri metalldelene på vaffeljernet mens det er i bruk. Metalldelene blir meget varme ved bruk.
4. Selve vaffeljernet må ikke dyppes i vann eller annen væske.
5. Trekk støpselet ut av kontakten etter bruk.
6. Før rengjøring skal støpselet tas ut av stikkontakten og vaffeljernet skal være helt avkjølt.
7. Bruk ALDRI metallredskaper på de spesialbehandlede varmeplatene.
8. Trekk ikke i ledningen for å ta støpselet ut av stikkontakten.
9. La ikke ledningen henge ut over bordkanten e.l. Sørg for at ledningen ikke kommer i klem i skuffer e.l.
10. Sett aldri vaffeljernet på eller i nærheten av en komfyr eller i en ovn.
11. Bruk vaffeljernet kun innendørs.
12. Hold vaffeljernet under konstant oppsyn så lenge det er i bruk.
13. Ha tilsyn med små barn dersom de er i nærheten av vaffeljernet mens det er i bruk.
14. Vaffeljernet bør oppbevares utilgjengelig for barn.
15. Dersom apparatet eller ledningen blir ødelagt må apparatet ikke brukes. Levér det til en fagmann til reparasjon.
16. Løft vaffeljernet alltid etter håndtaket.

Før bruk

Før du begynner å steke vafler for første gang, bør varmeplatene tørkes av med en lett fuktet klut. Smør deretter varmeplatene med litt smør, margarin eller matolje.

Alminnelig bruk.

1. Legg vaffeljernet på et hardt, vannrett underlag.
2. Koble vaffeljernet til 220–240 V via støpselet. Lampen vil lyse. Første gang vil det forekomme litt røyk. Dette er helt normalt.
3. Lukk lokket og vent til lampen slukkes. Nå er vaffeljernet klart til bruk.
4. Åpne vaffeljernet og hell røren midt på den nederste platen. Når lokket legges ned, vil røren bli fordelt over hele platen.
5. Lukk vaffeljernet. Lampen tennes og slukkes flere ganger under stekingen. Dette indikerer at termostaten sørger for at platene hele tiden har den riktige temperaturen.
6. Lokket vil løfte seg litt under steking, da røren hever seg litt under tilberedningen. Åpne ikke vaffeljernet det første minuttet under stekingen.
7. Åpne vaffeljernet forsiktig. Løsne vaffelen forsiktig med en varmebestandig plast- eller trespatel. Bruk ALDRI metallredskaper som for eksempel kniv, gaffel, skje eller metallspatel til å løsne vaflene med, da dette kan skade belegget på varmeplatene. Hvis det har vært brukt metallredskaper på vaffeljernet, bortfaller garantien.
8. Når du er ferdig med å steke, lar du vaffeljernet stå åpent og tar stikkontakten ut av strømuttaket. La vaffeljernet kjøle helt ned før du børster smulene fra platene og rengjør dem med en tørr klut. Bruk aldri vann med rengjøringsmidler eller lignende.

OPPSKRIFTER PÅ VAFLER:

Vaniljevafler

150 g smør eller margarin
200 g sukker
4 egg
Vaniljesukker
1/2 ts salt
250 g hvetemel
1 ts bakepulver
1-2 ss melk eller kremfløte
Bland smør, sukker, egg, vaniljesukker, salt, mel og bakpulver. Rør godt, tilsett fløten eller melken til slutt.
Sukker etter smak drysses over som pynt.

Ostevafler

200 g smør eller margarin
4 egg
1/2 ts salt
200 g mel
1/2 ts bakepulver
1/2 dl lunkent vann
2 ss revet ost
Paprika

Rør smør, egg og salt godt sammen. Ha i vekselsvis bakepulver, mel og lunkent vann. Tilsett til slutt revet ost og smak til med paprika.

Kjeksvafler:

5 eggeplommer
5 ss varmt vann
100 g sukker
revet sitron
150 g mel
1/2 ts bakepulver
1 ss rom
5 stivpiskede eggehviter
Pynt: melis

Pisk eggeplommer, vann, sukker og sitronskal til skum. Tilsett bakepulver, mel og rom og til slutt de stivpiskede eggehvitene. Stek vaflene med det samme.

Eplevafler

150 g smør eller margarin
200 g sukker
4 egg
1/2 ts salt
250 g mel
1 ts bakepulver
1 ts kanel
1 knivsodd nellik
2 revne epler
Pynt: melis

Alle ingredienser blandes grundig.

Kakevafler

200 g smør eller margarin
165 g sukker
4 egg
350 g mel
Vaniljesukker
3 ss bakepulver
Ca. 1 dl. Vann

Pisk sukker og egg og tilsett de andre ingrediensene. Røren skal være tykk.

Rengjøring

- Ta støpselet ut av stikkontakten og la vaffeljernet avkjøles.
- Bruk et stykke kjøkkenpapir eller en lett fuktet klut til å tørke av varmeplatene med.
- Bruk ev. en lett fuktet, bløt svamp til rengjøring.
- Hvis det skulle bli liggende igjen rester etter røren på varmeplatene, kan dette løsnes ved å smøre på litt matolje. La oljen sitte i 5 minutter og tørk av varmeplatene med et stykke kjøkkenpapir. Vaffeljernet skal være fullstendig avkjølt før denne prosedyren utføres.
- Bruk INGEN former for sterke, oppløsende eller slipende rengjøringsmidler. Bruk IKKE metallredskaper eller stålbørster ved rengjøring. Apparatet eller ledningen må IKKE senkes i noen form for væske.

INFORMASJON OM AVHENDING OG RESIRKULERING AV DETTE PRODUKTET

Legg merke til at dette Adexi-produktet er merket med følgende symbol:

Det betyr at dette produktet ikke må avhendes sammen med vanlig husholdningsavfall, da elektrisk og elektronisk avfall skal avhendes separat.
I henhold til WEEE-direktivet må det enkelte medlemslandet sørge for riktig innsamling, gjenvinning, håndtering og resirkulering av elektrisk og elektronisk avfall. Private husholdninger i EU kan levere brukt utstyr til spesielle resirkuleringsstasjoner vederlagsfritt. I noen medlemsland kan det ved kjøp av nytt utstyr være mulig å levere brukt utstyr til forhandleren som solgte det. Ta kontakt med forhandleren, distributøren eller offentlige myndigheter for ytterligere informasjon om hva du skal gjøre med elektrisk og elektronisk avfall.

GARANTIEN GJELDER IKKE

- dersom ovennevnte punkter ikke overholdes
- dersom det er foretatt uautoriserte inngrep på apparatet.
- dersom apparatet ikke er korrekt vedlikeholdt, har vært utsatt for maktbruk eller er blitt skadet på annen måte
- for feil som måtte oppstå på grunn av feil på ledningen

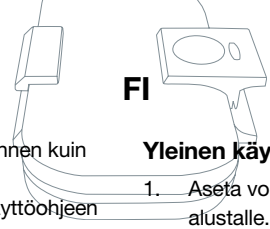
Som følge av konstant uvikling av våre produkter på funksjons- og designsiden, forbeholder vi oss retten til å foreta produktendringer uten foregående varsel.

IIMPORTØR:

Adexi Group

www.adexi.eu

Vi tar forbehold om trykkfeil.



FI

Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti ennen kuin otat uuden vohveliraudan käyttöösi. Suosittelemme lisäksi, että säilytät käyttöohjeen mahdollista myöhempää käyttöä varten.

Yleiset turvatoimenpiteet

1. Käytä vohvelirautaa vain suunnittelua vastaavaan tarkoitukseen.
2. Vohveliraudan saa liittää vain 230 volttiin.
3. Älä koskaan kosketa vohveliraudan metallisia osia kun laite on käytössä. Metalliset osat tulevat erittäin kuumiksi.
4. Vohvelirautaa ei saa upottaa minkäänlaisiin nesteisiin.
5. Käytön jälkeen pistoke on irrotettava pistokerasiasta.
6. Ennen puhdistusta pistoke on vedettävä pistokerasiasta ja vohveliraudan on oltava täysin jäähtynyt.
7. Älä KOSKAAN käytä metallisia välineitä erikoiskäsitellyillä lämpöpinnoilla.
8. Älä vedä johdosta, tartu pistokkeeseen ja vedä se ulos pistokerasiasta.
9. Älä anna johdon roikkua esimerkiksi pöydänreunan yli. Huolehdi, että johto ei joudu puristuksiin kaappeihin tai laatikoihin.
10. Älä koskaan aseta vohvelirautaa lieden päälle, lähettyville tai uuniin.
11. Käytä vohvelirautaa vain sisätiloissa.
12. Kun vohvelirauta on käytössä sitä on valvottava.
13. Laite on säilytettävä lasten ulottumattomilla.
14. Älä käytä laitetta jos laite tai johto vahingoittuu. Toimita laite ammattilaisen korjattavaksi.

Ennen käyttöä

Lämpöpinnat on pyyhittävä kostealla liinalla ennen ensimmäistä käyttökertaa. Sen jälkeen pinnat on voideltava kevyesti voilla, margariinilla tai ruokaöljyllä.

Yleinen käyttö

1. Aseta vohvelirauta tasaiselle, kestävälle alustalle.
2. Liitä vohveliraudan virtajohto 220–240 V:n virtapistokkeeseen. Merkkivalo syttyy. Ensimmäisen käyttökerran aikana saattaa esiintyä savunhajua, mikä on normaalia.
3. Sulje kansi ja odota merkkivalon sammumista. Nyt vohvelirauta on oikean lämpöinen.
4. Avaa vohvelirauta. Kaada taikina alimman levyn keskelle. Taikina levittyy koko levylle kun kantta suljetaan.
5. Sulje kansi. Merkkivalo sammuu ja syttyy käytön aikana. Tämä ilmaisee sitä, että termostaatti varmistaa levyjen oikean lämpötilan.
6. Avaa vohvelirautaa varovasti. Irrota vohveli varovasti lämmönkestävällä muovisella tai puisella paletilla. Älä KOSKAAN käytä metallivälineitä kuten haarukoita, veitsia, lusikoita tai metallista palettia vohvelin irrottamiseksi. Lämpöpintojen päällystys saattaisi vahingoittua. Jos vohvelirautaa on käsitelty metallisilla välineillä takuu mitätöityy.
7. Anna vohveliraudan olla auki ja vedä pistoke irti pistorasiasta kun paistaminen on päättynyt. Anna vohveliraudan jäähtyä kokonaan ennen kuin harjaat muruset pois levyiltä ja puhdistat ne kuivalla liinalla. Älä koskaa käytä vettä johon on lisätty puhdistusainetta tai muita aineita.

OHJE:

Vaniljavohvelit

150 g voita tai margariinia
200 g sokeria
4 kananmunaa
Vaniljasokeria
1/2 tl suolaa
250 g vehnäjauhoja
1 tl leivinjauhetta
1-2 rkl maitoa tai kermaa

Sekoita voi, sokeri, kananmunat, vaniljasokeri, suola, jauhot ja leivinjauhe. Sekoita hyvin, lisää kerma tai maito.
Koristele paistetut vohvelit sokerilla.

Juustovohveli

200 g voita tai margariinia
4 kananmunaa
1/2 tl suolaa
200 g jauhoja
1/2 tl leivinjauhetta
1/2 dl haleaa vettä
2 rkl raastettua juustoa
Paprikajauhetta

Sekoita voi, kananmunat ja suola hyvin. Lisää vuorotellen leivinjauhe+jauhot ja haalea vesi. Lisää lopuksi raastettu juusto ja mausta paprikajauheella.

Rapeat keksivohvelit

5 kananmunan keltuaista
5 rkl lämmintä vettä
1oo g sokeria
1 sitruunan raastettu kuori
150 g jauhoja
1/2 tl leivinjauhetta
1 rkl rommia
5 kovaksi vatkattua kananmunan valkuaista
Koriste: tomusokeri

Vatkaa keltuaiset, vesi, sokeri ja sitruunan kuoret vaahdoksi. Lisää leivinjauhe, jauhot ja rommi ja lopuksi koviksi vatkatut valkuaiset. Tarjoa vohvelit välittömästi.

Omenavohvelit

150 g voita tai margariinia
200 g sokeria
4 kananmunaa
1/2 tl suolaa
250 g jauhoja
1 tl leivinjauhetta
1 tl kanelia
1 maustemitta neilikkaa
2 raastettua omenaa
Koriste: tomusokeri

Kaikki ainekset sekoitetaan huolellisesti.

Kakkuvohvelit
200 g voita tai margariinia
165 g sokeria
4 kananmunaa
350 g jauhoja
Vaniljasokeria
3 rkl leivinjauhetta
noin 1 dl vettä

Vaahdota sokeri ja kananmunat, lisää muut ainekset. Taikinan tulee olla paksu.

Puhdistus

- Vedä pistoke irti pistorasiasta ja anna vohveliraudan jäähtyä.
- Pyyhy lämpöpinnat puhtaiksi talouspyyhkeellä tai kostealla liinalla.
- Puhdista pinnat kostealla sienellä tarvittaessa.
- Lämpöpintoihin tarttunut taikina on mahdollista irrottaa jos sen päälle levitetään hieman ruokaöljyä. Anna öljyn vetäytyä viisi minuuttia ja pyyhi sen jälkeen pinnat puhtaiksi talouspyyhkeellä. Vohveliraudan on oltava kylmä ennen tämän toimenpiteen suorittamista.
- Älä käytä MINKÄÄNLAISIA voimakkaita, liuottavia tai hankaavia puhdistusaineita. ÄLÄ käytä metallisia välineitä tai harjoja puhdistukseen. Laitetta tai johtoja EI saa upottaa minkäänlaisiin nesteisiin.

TIETOJA TUOTTEEN HÄVITTÄMISESTÄ JA KIERRÄTYKSESTÄ

Tämä Adexi-tuote on merkitty seuraavalla symbolilla:

Tuotetta ei siis saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana, vaan sähkö- ja elektroniikkajäte on hävitettävä erikseen.

Sähkö- ja elektroniikkajätettä koskevan direktiivin mukaan jokaisen jäsenvaltion on järjestettävä asianmukainen sähkö- ja elektroniikkajätteen keräys, talteenotto, käsittely ja kierrätys. EU-alueen yksityiset kotitaloudet voivat palauttaa käytetyt laitteet maksutta erityisiin kierrätyspisteisiin. Joissakin jäsenvaltioissa ja tietyissä tapauksissa käytetty laite voidaan palauttaa sille jälleenmyyjälle, jolta se on ostettu, jos tilalle hankitaan uusi laite. Lisätietoja sähkö- ja elektroniikkajätteen käsittelystä saat jälleenmyyjältäsi, jakelijaltasi tai paikallisilta viranomaisilta.

TAKUU EI PÄDE

- Jos yllä mainitut kohdat laiminlyödään.
- Jos laitetta on käsitelty laittomalla tai ei valtuutetulla tavalla.
- Jos laitetta on käytetty määräysten vastaisesti, siihen on käytetty väkivaltaa tai sitä on vahingoitettu jollain lailla.
- Jos häiriöt sähköjärjestelmässä aiheuttavat vikoja laitteessa.

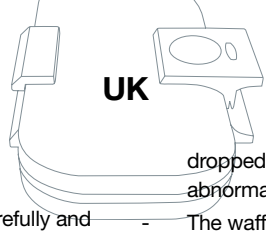
Tuotteidemme toimintojen ja suunnittelun jatkuvasta kehityksestä johtuen pidätämme oikeuden suorittaa muutoksia ilman ennakkoilmoituksien antamista.

Maahantuoja:

Adexi Group

www.adexi.eu

Valmistaja ei vastaa painovirheistä.



Please read this instruction manual carefully and familiarise yourself with your new Waffle maker before using for the first time.
Please retain this manual for future reference.

Before first use

Before you take your new Waffle maker in use, the heating plates must be wiped over with a light damp cloth. Hereafter you should grease the heating plates with butter or frying oil.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce risk of fire, electric shock and/or personal injury, including the following:

- Make sure that the supply voltage in your home is the same as the voltage marked on the appliance.
- Only use the appliance on a stable work surface, away from water.
- Unplug the appliance from the mains supply when not in use, in case of malfunction and before and during cleaning the appliance.
- Never place the appliance or parts of it near a heat source.
- Do not hold your hands near the hole in the lid during operation.
- Never immerse the appliance, parts of it or the plug in water.
- Children should never be allowed to operate the appliance.
- Do not allow the cord to hang down over the edge of the work surface as it could accidentally be pulled.
- Never disconnect the plug by pulling on the supply cord.
- Should the appliance fail to operate or in case of any damage contact the importer for repair. Improper repairs can result in considerable hazards for the user.
- Never use the appliance if the cord has been damaged or if the appliance has been dropped and is visibly damaged, or functions abnormally.
- The waffle maker is intended for domestic use only and is not designed for commercial use. The manufacturer accepts no liability if the appliance is used for commercial purposes or in manner, which does not comply with the operating.

Normal Use

1. Place the waffle maker at a plain horizontal work surface.
2. Connect to 220-240 V via the plug to the outlet. The lamp will light up. There may during the first heating, occur some smoke, which is normal.
3. Close lid and wait until the lamp turns off. Now the wafflemaker has the right temperature.
4. Open the waffle maker, poor down the dough in the middle of the lower heating plate, it will spread out when you close the lid.
5. Close the lid. The lamp will go on and off during use, which is indicating that the thermostat is making sure that the plates has the right temperature.
6. The lid will go up a little during baking, since the dough will raise. Do not open the waffle maker during the first minute of baking.
7. Now gently open the waffle maker, carefully loosen the waffle with a plastic palette or a wooden palette. NEVER use any metal on the baking plates, because this will damage the surface. In case there is used any metal on the baking plate, the warranty will not be valid.
8. When you are done baking, leave the waffle maker open, remove the plug from the outlet. Let the Waffle maker cool completely down before you clean the plates with a damp cloth. Do never use any water or detergent.

Recipes

Vanilla waffles

150 g butter
200 g sugar
4 eggs
Vanilla sugar
1/2 tsp. Salt
250 g. flour
1 tsp. Baking soda
1-2 tbsp. milk or cream
Topping: sugar

Mix butter, sugar, eggs salt vanilla sugar, flour and baking soda, mix well – then add milk or cream.

Cheese waffles

200 g butter
4 eggs
1/2 tsp. salt
200 g flour
1/2 tsp. Baking soda
1/2 dl Luke water
2 tbsp. Shredded cheese
Paprika

Mix butter, eggs and salt well then add baking soda, flour and luke water in a mix. Finally add the cheese and paprika for taste.

INFORMATION ON DISPOSAL AND RECYCLING OF THIS PRODUCT

Please note that this Adexi product is marked with this symbol:

This means that this product must not be disposed of together with ordinary household waste, as electrical and electronic waste must be disposed of separately.

In accordance with the WEEE directive, every member state must ensure correct collection, recovery, handling and recycling of electrical and electronic waste. Private households in the EU can take used equipment to special recycling stations free of charge. In some member states you can, in certain cases, return the used equipment to the retailer from whom you purchased it, if you are purchasing new equipment. Contact your retailer, distributor or the municipal authorities for further information on what you should do with electrical and electronic waste.

THE WARRANTY DOES NOT COVER

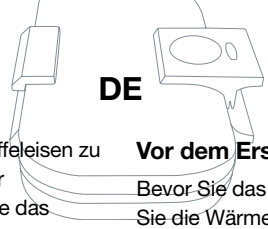
- if the above points have not been observed.
- if the appliance has not been properly maintained, if force has been used against it or if it has damaged in any other way.
- Errors of faults owing to defects in the distribution system.
- If the appliance has been repaired or modified or changed in any way or by any person not properly authorised.

Owing to our constant development of our products on both functionality and design we reserve the right to change the product without preceding notice.

Importer:
Adexi Group

www.adexi.eu

We take reservations for printing errors.



DE

Um möglichst viel Freude an Ihrem Waffeleisen zu haben, machen Sie sich bitte mit dieser Bedienungsanleitung vertraut, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
Wir empfehlen Ihnen außerdem, die Bedienungsanleitung aufzuheben. So können Sie die Funktionen des Gerätes jederzeit nachlesen.

Allgemeine Sicherheitshinweise

1. Das Gerät nur bestimmungsgemäß anwenden.
2. Das Gerät nur an 230 V anschließen.
3. Niemals die Metallteile eines in Betrieb befindlichen Geräts berühren. Die Metallteile werden beim Gebrauch sehr heiß.
4. Das Gerät selbst unter keinen Umständen in Flüssigkeiten tauchen.
5. Nach dem Gebrauch Stecker abziehen.
6. Vor dem Reinigen Stecker abziehen und das Gerät vollständig abkühlen lassen.
7. NIEMALS Metallgeräte an den speziell behandelten Wärmepatten benutzen.
8. Beim Abziehen des Steckers nicht am Kabel ziehen.
9. Kabel nicht von einer Tischkante oder ähnlichem herunterhängen lassen. Sicherstellen, daß das Kabel nicht in Schubladen o.ä. eingeklemmt wird.
10. Das Gerät niemals auf oder in der Nähe von einem Herd oder im Ofen anbringen.
11. Das Gerät nicht im Freien benutzen.
12. Ein in Betrieb befindliches Gerät ständig beaufsichtigen.
13. Kinder, die sich in der Nähe eines in Betrieb befindlichen Geräts befinden, sind zu beaufsichtigen.
14. Das Gerät für Kinder unzugänglich aufbewahren.
15. Sofern Gerät oder Kabel beschädigt sind, benutzen Sie das Gerät bitte nicht. Lassen Sie es von einem Fachmann reparieren.

Vor dem Erstgebrauch

Bevor Sie das erste Mal Waffeln backen, wischen Sie die Wärmeplatten bitte mit einem leicht feuchten Tuch ab und fetten Sie sie anschließend mit etwas Butter, Margarine oder Speiseöl ein.

Anwendung

1. Das Gerät auf einer harten, waagerechten Unterlage aufstellen.
2. Den Kabelstecker (220-240 V Spannung) in die Steckdose einstecken. Daraufhin leuchtet die Kontrolleuchte. Während des ersten Aufheizens kann sich leichter Rauch entwickeln, was völlig normal ist.
3. Deckel schließen und warten, bis die Kontrollleuchte erlischt. Das Waffeleisen hat jetzt die richtige Temperatur erreicht.
4. Das Waffeleisen öffnen und die Teigmasse in die Mitte der unteren Platte gießen. Beim Schließen des Deckels wird der Teig über die ganze Platte verteilt.
5. Schließen Sie den Deckel. Während des Gebrauchs schaltet sich die Kontrollleuchte an und aus, was anzeigt, dass der Thermostat dafür sorgt, dass die Platten die richtige Temperatur haben.
6. Der Deckel hebt sich während des Backvorgangs ein wenig, da der Teig etwas aufgeht. Das Waffeleisen während der ersten Minute der Backzeit nicht öffnen.
7. Das Waffeleisen vorsichtig öffnen. Die Waffeln mit einer hitzebeständigen Kunststoffpalette oder einer Holzpalette vorsichtig lösen. NIEMALS Metallgeräte wie Messer, Gabel, Löffel oder Metallpalette zum Lösen der Waffeln benutzen, da dies die Beschichtung der Wärmeplatten beschädigen könnte. Werden Metallgeräte am Waffeleisen benutzt, so entfällt die Garantie.

8. Nach dem Backen das Gerät offen stehen lassen und den Stecker abziehen. Das Waffeleisen vollständig abkühlen lassen, bevor Sie Krümel von den Platten abbürsten und sie mit einem trockenen Tuch abwischen. Niemals Wasser mit Reinigungsmitteln o.ä. benutzen.

WAFFELREZEPTE:

Vanillewaffeln

150 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
4 Eier
Vanillezucker
1/2 TL Salz
250 g Weizenmehl
1 TL Backpulver
1-2 EL Milch oder Schlagsahne

Butter, Zucker, Eier, Vanillezucker, Salz, Mehl und Backpulver gut verrühren. Sahne oder Milch zuletzt hinzugeben.
Etwas Zucker als Verzierung auf die Waffeln streuen.

Käsewaffeln

200 g Butter oder Margarine
4 Eier
1/2 TL Salz
200 g Mehl
1/2 TL Backpulver
50 ml lauwarmes Wasser
2 EL geriebenen Käse
Paprika

Butter, Eier und Salz gut verrühren. Abwechselnd Backpulver, Mehl und lauwarmes Wasser hinzugeben. Zuletzt den geriebenen Käse zugeben und mit Paprika abschmecken.

Kekswaffeln

5 Eigelbe
5 EL warmes Wasser
100 g Zucker
geriebene Zitronenschale
150 g Mehl
1/2 TL Backpulver
1 EL Rum
5 steifgeschlagene Eiweiße
Verzierung: Streuzucker

Eigelbe, Wasser, Zucker und Zitronenschale zu einem Schaum schlagen. Backpulver, Mehl und Rum und zuletzt das steifgeschlagene Eiweiß hinzugeben. Die Waffeln sofort backen.

Apfelwaffeln

150 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
4 Eier
1/2 TL Salz
250 g Mehl
1 TL Backpulver
1 TL Zimt
1 Prise Nelken
2 geriebene Äpfel
Verzierung: Streuzucker

Sämtliche Zutaten gründlich vermischen.

Kuchenwaffeln

200 g Butter oder Margarine
165 g Zucker
4 Eier
350 g Mehl
Vanillezucker
3 EL Backpulver
ca. 100 ml Wasser

Zucker und Eier schlagen, die übrigen Zutaten hinzugeben. Der Teig muß dick sein.

Reinigung

- Stecker abziehen und das Gerät vollständig abkühlen lassen.
- Die Wärmeplatten mit einem Stück Küchenpapier oder einem leicht feuchten Tuch abwischen.
- Eventuell einen leicht feuchten, weichen Schwamm zur Reinigung benutzen.
- Etwaige Teigreste auf den Wärmeplatten lassen sich durch Auftragen von etwas Speiseöl lösen. Das Öl ca. 5 Minuten einwirken lassen und die Wärmeplatten mit einem Stück Küchenpapier abwischen. Das Gerät muß vor diesem Vorgang vollständig abgekühlt sein.
- KEINE starken, lösenden oder schleifenden Reinigungsmittel anwenden. KEINE Metallgeräte oder Stahlbürsten zum Reinigen benutzen. Gerät und Kabel dürfen unter KEINEN Umständen in Flüssigkeiten getaucht werden.

INFORMATION ÜBER DIE ENTSORGUNG UND DAS RECYCLING DIESES PRODUKTS

Dieses Adexi-Produkt trägt dieses Zeichen:

Es bedeutet, dass das Produkt nicht zusammen mit normalem Haushaltsmüll entsorgt werden darf, da Elektro- und Elektronikmüll gesondert entsorgt werden muss.

Gemäß der WEEE-Richtlinie muss jeder Mitgliedstaat für das ordnungsgemäße Sammeln, die Verwertung, die Handhabung und das Recycling von Elektro- und Elektronikmüll sorgen. Private Haushalte innerhalb der EU können ihre gebrauchten Geräte kostenfrei an speziellen Recyclingstationen abgeben. In einigen Mitgliedstaaten können gebrauchte Geräte in bestimmten Fällen bei dem Einzelhändler, bei dem sie gekauft wurden, kostenfrei wieder abgegeben werden, sofern man ein neues Gerät kauft. Bitte nehmen Sie mit Ihrem Einzelhändler, Ihrem Großhändler oder den örtlichen Behörden Kontakt auf, um weitere Einzelheiten über den Umgang mit Elektro- und Elektronikmüll zu erfahren

DIE GARANTIE GILT NICHT

- falls die vorstehenden Hinweise nicht beachtet werden;
- falls das Gerät unsachgemäß behandelt, Gewalt ausgesetzt oder ihm anderweitig Schaden zugefügt worden ist;
- bei Fehlern, die aufgrund von Fehlern im Leitungsnetz entstanden sind;
- bei Eingriffen in das Gerät von Stellen, die nicht von uns autorisiert sind.

Aufgrund der ständigen Entwicklung von Funktion und Design unserer Produkte behalten wir uns das Recht zur Änderung des Produkts ohne vorherige Ankündigung vor.

IMPORTEUR:

Adexi Group

www.adexi.eu

Irrtümer und Fehler vorbehalten

PL

Przed pierwszym użyciem prosimy przeczytać niniejszą instrukcję obsługi i dokładnie zapoznać się z nowym urządzeniem.
Instrukcję użytkownika radzimy zachować, aby mogli Państwo z niej korzystać również w trakcie późniejszego użytkowania gofrownicy.

Przed pierwszym użyciem

Zanim gofrownica zostanie użyta po raz pierwszy, powierzchnie grzewcze należy przetrzeć delikatną, wilgotną szmatką. Następnie należy je lekko nasmarować masłem lub olejem jadalnym.
WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA
Korzystając z urządzeń elektrycznych, należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, aby zminimalizować ryzyko pożaru, porażenia prądem i/lub bezpośrednich obrażeń m.in.:

- Przed podłączeniem do zasilania należy upewnić się, że napięcie w gnieździe sieciowym jest takie samo jak to, podane na urządzeniu.
- Należy korzystać z urządzenia wyłącznie na stabilnej powierzchni, z dala od wody.
- W przypadku uszkodzenia oraz przed i podczas czyszczenia należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Nie wolno kłaść urządzenia lub jego elementów obok źródła ciepła.
- Podczas korzystania z urządzenia nie wolno trzymać dłoni blisko otworu znajdującego się w pokrywie.
- Nie wolno zanurzać urządzenia, jego elementów lub wtyczki w wodzie.
- Urządzenie nie może być obsługiwane przez dzieci.
- Kabel nie może zwisać luźno z powierzchni, na której znajduje się urządzenie, ponieważ może zostać przypadkowo pociągnięty.
- Nigdy nie wolno wyłączać urządzenia poprzez ciągnięcie za kabel zasilający.
- W przypadku, gdy urządzenie nie działa prawidłowo lub zostało uszkodzone, należy skontaktować się z dystrybutorem w celu przeprowadzenia naprawy. Niewłaściwie przeprowadzone naprawy mogą skutkować poważnym zagrożeniem dla użytkownika.
- Nigdy nie wolno korzystać z urządzenia, gdy kabel zasilający jest uszkodzony, urządzenie zostało upuszczone i jest w sposób widoczny uszkodzone lub funkcjonuje w sposób nieprawidłowy.
- Gofrownica jest przeznaczona wyłącznie do użytku domowego, a nie komercyjnego. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za przypadki użycia urządzenia w celach komercyjnych lub niezgodnych z jego przeznaczeniem.

Użytkowanie gofrownicy

1. Ustaw gofrownicę na płaskiej, poziomej powierzchni.
2. Kabel zasilający podłącz do źródła zasilania 220-240 V. Zapali się lampka. Podczas pierwszego podgrzewania może pojawić się strużka dymu. Jest to normalne zjawisko.
3. Zamknij pokrywę i poczekaj do momentu, w którym zgaśnie lampka. Teraz gofrownica osiągnęła właściwą temperaturę.
4. Otwórz gofrownicę i wlej ciasto na środek dolnej płyty grzewczej. Ciasto zostanie równomiernie rozprowadzone po zamknięciu pokrywy.
5. Zamknij pokrywę. Podczas wypieku lampka będzie się cyklicznie zapalała i gasła, sygnalizując działanie termostatu, który sprawdza czy płyty grzewcze mają właściwą temperaturę.
6. Podczas pieczenia pokrywa będzie się podnosić, ponieważ rośnie ciasto. Nie otwieraj gofrownicy podczas pierwszej minuty pieczenia.
7. Teraz podnieś delikatnie pokrywę i za pomocą drewnianej lub plastikowej łopatki wyjmij gofra. NIGDY nie używaj metalowych przyborów, gdyż mogą uszkodzić powłokę gofrownicy. W przypadku, gdy na płycie grzewczej zostanie stwierdzone użycie metalowego przedmiotu, gwarancja traci ważność.
8. Po zakończeniu wypiekania, pozostaw urządzenie otwarte i wyciągnij wtyczkę z sieci. Przed przystąpieniem do czyszczenia poczekaj aż urządzenie całkowicie ostygnie. Urządzenie należy czyścić wilgotną szmatką. Nigdy nie należy stosować środka czyszczącego lub detergentu.

Przepisy

Gofry waniliowe

150 g masła
250 g cukru
4 jajka
cukier waniliowy
˝ łyżeczki soli
250 g mąki
1 łyżeczka proszku do pieczenia
1-2 łyżek stołowych mleka lub śmietany
warstwa dekoracyjna: cukier

Zmiksuj masło, cukier, jajka, sól, cukier waniliowy, mąkę, proszek do pieczenia, a następnie dodaj mleko lub śmietanę.

Gofry serowe

200 g masła
4 jajka
˝ łyżeczki soli
200 g mąki
˝ łyżeczki proszku do pieczenia
50 ml letniej wody
2 łyżki stołowe startego sera
Papryka

Zmiksuj dokładnie masło, jajka i sól, a następnie dodaj proszek do pieczenia, mąkę i wodę. Na końcu dodaj ser i paprykę dla smaku.

INFORMACJE O UTYLIZACJI I RECYKLINGU TEGO PRODUKTU

Ten produkt marki Adexi oznaczony jest następującym symbolem:

Oznacza to, że produktu nie należy wyrzucać wraz z normalnymi odpadami gospodarstwa domowego, ponieważ zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny należy utylizować osobno.

Zgodnie z dyrektywą WEEE (w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego), każde państwo członkowskie ma obowiązek zapewnić odpowiednią zbiórkę, odzysk, przetwarzanie i recykling zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Gospodarstwa domowe na obszarze UE mogą nieodpłatnie oddawać zużyty sprzęt do specjalnych zakładów utylizacji odpadów. W niektórych krajach członkowskich zużyte urządzenia można zwrócić sprzedawcy, u którego zostało zakupione pod warunkiem zakupienia nowego produktu. Aby uzyskać więcej informacji na temat postępowania ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym, należy zwrócić się do sprzedawcy, dystrybutora lub władz miejskich.

GWARANCJA NIE OBEJMUJE NASTĘPUJĄCYCH PRZYPADKÓW:

- Użytkownik nie zastosował się do powyższej instrukcji.
- Urządzenie nie było właściwie obsługiwane, została użyta siła lub zostało uszkodzone w inny sposób.
- Błędy lub uszkodzenia spowodowane defektami systemu dystrybucji
- Urządzenie zostało naprawione, zmodyfikowane, lub zmienione w jakikolwiek sposób przez osobę nieupoważnioną.

Charakterystyka produktu może ulec zmianie bez powiadomienia. Zmiany są związane z ciągłymi pracami nad funkcjonalnością i wyglądem zewnętrznym naszych produktów.

Importer:

Adexi Group
www.adexi.eu

Firma nie ponosi odpowiedzialności za błędy w druku.